

## FARINHA DE TRIGO TIPO 65 - TRIGUEIRA





SEM ADITIVOS W DE 140 A 170



ADEQUADO AO FABRICO DE PÃO TRADICIONAL EM PROCESSOS POUCO MECANIZADOS



ENSACADO PARA USO INDUSTRIAL



## FARINHA DE TRIGO TIPO 65 – TRIGUEIRA

## COMPOSIÇÃO

Farinha de trigo com um W de 140 a 170.

## **DESCRIÇÃO**

Produto para a indústria de panificação, adequado ao fabrico de pão tradicional, em processos mecanizados, de fermentação normal.





FARINHAS FIRMOS, MOAGEM DE CEREAIS, LTD R. GEN. HUMBERTO DELGADO, 1, MUGIDEIRA 2565-775 TURCIFAL, TORRES VEDRAS TEL.(+351) 261 950 550 FIRMOS@FIRMOSLDA.PT PRODUTO PRODUZIDO EM
PORTUGAL
COM MATÉRIA PRIMA
PROVENIENTE DA UE